

Optima

Clarifiant, Stabilisant

Complexe minéral et organique pour la finition des vins blancs et rosés.

Gomme l'amertume des vins blancs, rouges et rosés

Optima est un complexe minéral et organique utilisé pour la finition des vins blancs et des vins rosés. **Optima** est aussi très efficace pour gommer les amertumes, sur vins blancs, rosés mais aussi sur les vins rouges.
Oenofrance a sélectionné et travaillé des matières premières d'une grande pureté qui trouvaient jusqu'ici leurs applications majeures dans les industries pharmaceutiques, et a adapté leurs performances à l'usage œnologique. **Optima** en est le résultat.

Composition :

Optima est un clarifiant dont les composants sont particulièrement actifs :

- Bentonite blanche présentant une très grande surface d'adsorption.
- Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP).
- Adjuvant organique accentuant la prise de colle.

Propriétés :

- Ecrêtage de la couleur soutenue des vins rosés
- Elimination de l'amertume due aux tanins
- Prévention de l'oxydation
- Floculation et clarification rapide

Applications :

Optima

- s'adresse à tous les vins rosés et blancs dont la couleur et la nuance sont fragiles ;
- préserve la vivacité, l'élégance et la richesse organoleptique de ces vins ;
- gomme l'amertume et les notes végétales.

Doses d'emploi :

Vins rosés : 5g/hL à 15g/hL
Vins blancs :10g/hL à 20g/hL
Vins rouges : 20g/hL à 40g/hL

Mode d'emploi :

Préparer **Optima** en suspension, dans 20 fois son poids d'eau.
Verser **Optima** en pluie dans le liquide en agitation. Il est conseillé d'employer un agitateur mécanique pour une dispersion et une homogénéisation correctes du produit.
Préparer **Optima** 1 heure au moins avant son incorporation pour bénéficier au maximum de son activité.

Présentation :

Poudre blanche très fine conditionnée en 1 kg.

Conservation :

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

255/2013

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

